

## ●プラス デ フェット

- フランス語で「お祭広場」の意味があり、5年間フランスで修業したときのアパートがあった近くの駅名を店の名前にしている。  
フランスの他東京の「ミクニマルノウチ」や  
札幌の「ミシュランガイド北海道2017特別版」掲載店などで修業を積んだシェフ。
- ランチのお薦めは“ガレットのコース(1,080円※クレープ付プラス200円)”。  
ガレットはそば粉の生地器具材を包んだもので、クレープの元になったと言われている。  
生地がモチリと味わい深く、具材は目玉焼きや、チキン、鮭など4種類。  
特に美味しいのはチキンのクリーム煮を包んだ“ノルマンド”。  
前菜の自家製キノコのテリーヌも抜群に美味しい。
- デュラム小麦の小さな粒をスープにくぐらせる“クスクス”(850円)も絶品。
- 夜は単品メニューとコース料理(3,800円)がある。

## プラス デ フェット

旭川市5条7丁目フードテラス1階

TEL (0166) 74-6005

【時間】10:00～16:00 (LO15:00)・

18:00～24:00 (LO22:00)

【定休】不定休●34席●禁煙

- 子ネコが6匹元気に育ってます。

- 次回は無添加ラーメン店が出したスープカレーのお店

